

L'OPINIONE DELL'ESPERTO

FRANCO ANTONIAZZI – TECNOLOGO ALIMENTARE:

“Non sappiamo quante calorie ingeriamo mangiando una fetta di torta, mentre conosciamo tutti gli aspetti nutrizionali di una merendina”

Quando si parla di merendine da forno italiane cosa si intende?

Il termine merendine è un termine tutto italiano: non esiste infatti la traduzione in inglese proprio perché noi questo termine lo utilizziamo per definire un insieme di prodotti molto diversi. Nelle merendine lievitate per esempio l' aumento di volume dell'impasto può essere dato dal lievito di birra oppure dal lievito naturale. Quest'ultimo rende i prodotti più morbidi nel tempo e conferisce loro caratteristiche organolettiche superiori.

Abbiamo poi il pan di spagna, in cui, invece, l'aumento di volume è dato dall'inglobamento di aria durante l'impasto e ci sono anche merendine a base di pasta frolla come le crostate, oppure di pasta sfoglia, il cui impasto è un insieme di acqua, farina e grasso. Questi impasti base possono poi essere farciti nei modi più diversi, con confetture o con creme, e decorati in modo tale da renderli organoletticamente più buoni e attraenti.

Perché una merendina prodotta dall'industria dura di più di una torta fatta in casa?

Una merendina dura di più per numerosi motivi: ovviamente si parte dall'impasto di base per il quale vengono scelti ingredienti ad hoc, ma è soprattutto il processo quello dove l'industria mostra le sue capacità tecnologiche. Prendiamo il pane per esempio: se noi utilizziamo il lievito di birra in poco tempo tenderà a indurirsi, mentre utilizzando il lievito naturale rimarrà molto più morbido e mangiabile nel tempo. Lo stesso fenomeno vale per le merendine. Molto importante è poi il confezionamento: nell'industria alimentare, nella fase post cottura in forno, viene infatti applicata la stessa tecnologia utilizzata nell'industria farmaceutica, dove non ci può essere alcun inquinamento, quindi le nostre merendine vengono confezionate in locali igienicamente ineccepibili, anche questo aspetto è molto importante per garantire una maggiore durata al prodotto.

Quali sono i nuovi traguardi che l'industria si sta ponendo per produrre merendine sempre più adatte dal punto di vista calorico e nutrizionale, pur senza rinunciare al gusto, alle esigenze del consumatore odierno?

L'industria italiana mette a disposizione del consumatore una produzione di merendine molto diversificata, non solo per tipologia ma anche per dimensione e questo è un punto molto importante, perché, mentre a casa nel tagliare una fetta di torta, non sappiamo esattamente quali saranno le calorie che andremo ad ingerire, tutte le merendine confezionate presentano un'etichetta prestabilita e un'etichetta nutrizionale su cui è possibile leggere i contenuti calorici e nutritivi e quindi scegliere secondo le proprie esigenze.

www.merendineitaliane.it

